

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, H. 2010. Alginat. Diunduh dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/18101/3/Chapter%20II.pdf> pada tanggal 2 September 2016
- Adrianto, A. 2011. Enkapsulasi *L. casei* Teknik Ekstruksi Sebagai Stater Untuk Pembuatan Dadih Susu Sapi. Thesis. IPB Resipitory.
- Adyatma, K.H.A. 2015. Pendugaan umur simpan mikroenkapsulasi suspensi bakteri probiotik dengan model Arrhenius. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Alnajar, Z. A. A., Abdulla, M. A., Ali, H. M., A., Alshawsh, M. A., and Hadi, A. H. A. 2012. Acute toxicity evaluation, antibacterial, antioxidant and immunomodulatory effects of *Melastoma malabathricum*. *Molecules*. 2012. 17, 3547-3559; doi: 10.3390/molecules 17033547
- Alwash, M.S.A., Ibrahim, N., Yacoob, W, A., and Din, L. B. 2014. Antibacterial, antioxidant and cytotoxicity properties of traditionally used *Melastoma malabathricum* Linn leaves. *Advanced Journal of Food Science and Technology* 6(1): 6 – 12, ISSN : 2042-4868; e-ISSN : 2042-4876.
- Ambarwati, D. 2011. Characterization and process optimalization of *Melastoma malabathricum* L. extract. Thesis Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering University Malaysia Pahang.
- Anggraini, T. 2013. The Exotic Plants of Indonesia: Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*), Sikaduduak (*Melastoma malabathricum* Linn) and Mengkudu (*Morinda citrifolia*) as Potent Antioxidant Sources. Progress report. Daikin University – Andalas University. The Australian Indonesia Research Institute for Humanity and Development.
- Andarwulan, N., D., Fardiaz, G.A., Wattimena dan K. Shetty. 1999. *Antioxidant Activity Associated with Lipid and Phenolic Mobilization During Seed Germination of Pangium edule Reinw.* *J. Agric. Food Chem.*, 47 (8): 3158-3163.
- Angkasa, D dan Sulaeman, A. 2012. Pengembangan minuman fungsional sumber serat dan antioksidan dari daun hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown). Skripsi. Bogor. Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Ansel, HC. 1989. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Alih bahasa Farida Ibrahim. Edisi 4. UI Press; Jakarta. 1989; 212-217.
- Arief, S. 2008. Radikal Bebas. *Laporan Penelitian*. Ilmu Kesehatan Anak. Fakultas Kedokteran UNAIR. Surabaya.

- Arisanti, D. 2012. Viabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyiapan dan Penyimpanan Ragi Mocaf serta Aplikasinya pada Fermentasi Ubi Kayu Segar. Thesis S2 Ilmu dan Teknologi Pangan UGM.
- Asben, A., dan M. Alhadar. 1996. Perancangan Proses Produksi Pupuk Hayati dari Bakteri *Rhizobium* sp. Dengan Penambahan Unsus Hara P. Laporan Rekayasa Perancangan Proses. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Asben, A., Anggraini, T., dan Diza, Y.H. 2014. Pengaruh perbandingan pelarut air dalam maserasi daun senduduk terhadap komponen kimia dan antimikroba ekstrak daun senduduk. Prosiding Seminar Nasional Kebijakan dan Pengembangan Teknologi Hilirisasi Dalam Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian. Politeknik Negeri Payakumbuh 3 Desember 2014.
- Bast, A., Haenen, G.R.M.M., and Doelman, C.J.A. 1991. Oxidants and Antioxidants: State of Art. The American journal of Medicine. Proceedings of a Symposium Oxidants and Antioxidants : Pathophysiologic Determinants and Therapeutic Agents.
- Begum, D., and Nath, S.C. 2000. Ethnobotanical review of medicinal plants used for skin diseases and related problems in North-eastern India. Journal of Herbs, Spices and Medicinal Plants, vol. 7, no. 3, pp. 55-93
- Ben, E.S. 2011. Teknologi Tablet. Universitas Andalas. Padang.
- Boer, Y. 2000 Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). Jurnal Matematika dan IPA.1 : 26-33
- Brokwell, J. 1982. Inoculation Methods for Field Experiment and formers. In. J.M. Vincent (ed). Nitrogen Fixation In Legumes. Academic Press. Toronto. P 211-227.
- Buckle, K. A. , Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. C. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo, H., dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Butar-butur, Y.F., 2011. Pengaruh penambahan asam sitrat dan sodium bikarbonat pada pembuatan tablet *effervescent* jahe. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Candra, D. 2008. Pengaruh Konsentrasi Asam Tartrat terhadap Sifat Fisik dan Respon Rasa Tablet *Effervescent* Ekstrak Tanaman Ciplukan (*Physalis angulata* L.). Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Cardenas, A., Monal W.A., Goycoolea, F.M., Ciapara, I.H., dan Peniche, C. 2003. Diffusion through membranes of the polyelectrolyte complex of chitosan and alginat. *Macromol Biosci* 3: 535 – 539.
- Castilla, O.S., Calleros, C.L., Galindo, H.S.G., Ramirez, J.A., dan Carter, E.J.V. 2010. Textural properties of alginat-pectin beads and survivability of entrapped *Lb. casei* in simulated gastrointestinal condition and in yoghurt. *Food Research International* 43: 111 – 117.
- Chiang, S.S., Pan, T.M. 2012. Beneficial effects of *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei* NTU 101 and its fermented products. *Appl Microbiol Biotechnol* (2012) 93:903–916 DOI 10.1007/s00253-011-3753-x
- Danisco. 2010. *Lacbacillus paracasei* Lpc-37. www.probion.eu/files.
- Devi, R., Iskandarsyah, Octarina, D. 2014. Tablet *Effervescent* Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam. *Pharm Sci Res*. Vol. 1 No. 2. ISSN 2407-2354.
- Dewi, Y. K. 2015. Karakteristik *Sponge Cake* Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. Tesis Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bamboo dan potensinya sebagai probiotik. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Endika, M. F., Purwijantiningsih, E., Pranata, S. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Beralkohol dari Ragi Tuak Dayak dengan Kombinasi Ketan Hitam (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*) dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Cempo Ireng. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta.
- FAO/WHO. 2001. Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Amerian Córdoba Park Hotel, Córdoba, Argentina.
- FAO/WHO. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Edisi 1, Cet 1. Jakarta

- Fukushima, Y., Lino, H. 2006. Probiotik in food safety and human health : Current status of regulation on the use of probiotics in foods in Japan. Probiotics in food safety and human health. Taylor & Francis Group, LLC.
- Germond, J. E., Lapierre, L., Delley, M., Mollet, B., Felis, G. E., Dellagio, F. 2003. Evolution of the bacterial species *Lactobacillus delbrueckii* : A partial genomic study with reflections on prokaryotic species concept. Mol Biol Evol. 20(1) : 93 – 104. 2003
- Hadioetomo, R.S. 1993. Mikrobiologi Dasar dalam Praktek. Jakarta Penerbit Gramedia
- Hadriyono, K.R.P., Kurniawati, A. 2011. Karakter kulit manggis, kadar polifenol dan potensi antioksidan manggis pada berbagai umur buah dan setelah buah dipanen. Skripsi. Bogor. Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor.
- Halliwell, B., and Whiteman, M. 2004. Measuring reactive species and oxidative damage in vivo and in cell culture: how should you do it and what do the results mean? Review. British Journal of Pharmacology (2004) 142, 231 – 255.
- Hamid, A. A., Aiyelaagbe, O. O., Usman, L. A., Ameen, O. M., dan Lawal, A. 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological Applications. African Journal of Pure and Applied Chemistry Vol. 4(8), pp. 142-151.
- Hardiningsih, R., Napitulu, N. R., dan Yulinery, T. 2006. Isolasi dan uji resistensi beberapa isolate *Lactobacillus* pada pH rendah. Biodiversitas Volume 7, Nomor 1 Hal. 15 – 17. ISSN : 1412-033X
- Harigan, W.F., Mc Cance, M.E. 1976. Laboratory Methods in Food and Dairy Microbiology. London, Orlando, San Diego, New York, Austin, Boston, Sydney, Tokyo, Toronto : Academic Pr.
- Harmayani, E., Ngatirah, Rahayu, E.S., dan Utami, T. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XII, No. 2
- Hay, I. D., Rehman, Z. U., Moradai, M. F., Wang, Y., Rehm, B. H. A. 2013. Microbial Alginat Production, Modification and Its Applications. Minireview. Microbial Biotechnology. 6. 637-650.
- Heim, K. E, Tagliaferro, A. R., Bobilya, D. J. 2002. Flavonoid Antioxidant : Chemistry, Metabolism and Structure-Activity Relationship. Review. Journal of Nutritional Biochemistry 13 (2002) 572-584.

- Herlina. 2014. Metabolisme Bakteri Asam Laktat. Makalah Metabolisme. Program Studi Kimia. Pascasarjana Universitas Halu Oleo. Kendari
- Holzapfel, W. H. 2006. Introduction to Prebiotics and Probiotics. Taylor & Francis Group, LLC.
- Homayouni, A., Azizi, A., Ehsani, M. R., Yarmand, M. S, dan Razavi, S. H. 2008. Effect of microencapsulation and resistant starch on the probiotic survival and sensory properties of symbiotic ice cream. *Food Chemistry* 111: 50 – 55.
- Huang, Y.C., Chang. Y.H., dan Shao, Y. Y. 2005. Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98: 529-538
- Husni, A., Subaryono, Pranoto, Y., Tazwir, Ustadi. 2012. Pengembangan Metode Ekstraksi Alginat dari Rumput Laut *Sargassum* sp. sebagai Bahan Pengental. *Agriotech*, Vol. 32 No. 1, Februari 2012
- Inggrid, H. M., Santoso, H. 2014. Ekstraksi Senyawa Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- ISAPP. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at; www.isapp.net. *Opened : Nopember 21, 2010*
- Joffry, S. M., N.J. Yob, M.S. Rofiee, M.M.R. Meor Mohd. Affandi, Z. Suhaili, F. Othman, A.Md. Akim, M.N.M., Desa, and Z.A. Zakaria. 2012. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. Volume 2012, Article ID 258434, 48 pages. Doi:10.1155/2012/258434.
- Kailaku, S. I., Sumangat, J., Hernani. 2012. Formulasi granul *effervescent* kaya antioksidan dari ekstrak daun gambir. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. *J.Pascapanen* 9(1) 2012: 27 – 34.
- Kholidah, S., Yuliet, Khumaidi, A. 2014. Formulasi Tablet *Effervescent* Jahe (*Z Officinale* Roscoe) dengan Variasi Konsentrasi Sumber Asam dan Basa. *Online Jurnal of Natural Science*, Vol. 3 (3):216 – 229. ISSN:2338-0950.
- Krasaekoopt, W, B., Bhandari, H., and Deeth, H. 2003. Evaluastion of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *Int. Dairy J.* 13 : 3 – 13.
- Kumar, V., Ahmed, D., Gupta, P. S., Anwar, F., dan Mujeeb, M. 2013. Anti-diabetic, antioksidan and anti-hyperlipidemic activities of *Melastoma malabathricum* Linn. leaves in streptozotacin induced diabetic rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*.

- Kusumo, P. D., 2010. Potensi probiotik dalam mekanisme sistem imunitas. *Majalah Kedokteran FK UKI Vol. XXVII No. 4 Oktober – November*.
- Lailiyah, N. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodextrin dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai Bubuk. *E-journal boga, Volume 03, Nomor 1, edisi yudisium periode Februari tahun 2014, hal. 65 – 78*.
- Lian, W.C., Hsiao, H.C., dan Chou, C. C. 2003. Viability of microencapsulated bifidobacteria in simulated gastric juice and bile solution. *International Journal of Food Microbiology* 86: 293 – 301.
- Ljungh, A., Lan, J., Yanagisawa, N. 2002. Isolation, Selection and Characteristics of *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei* F 19. *Microbial Ecology in Health and Disease*. Taylor & Francis. ISSN 1403-1474.
- Mamat, S. S., Kamarolzaman, M. F., Yahya, F., Mahmud N. D., Shahril, M. S., Jakius, K. F., Mohtarrudin, N., Susanti, D., Taher, M., Zakaria, Z. A. 2013. Methanol extract of *Melastoma malabathricum* leaves exerted antioxidant and liver protective activity in rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. Doi : 10.1186/1472-6882-13-326.
- Martin, M. J., Lara-Villoslada, F., Ruiz, M. A., Morales, M. E. 2014. Microencapsulation of bacteria : review of different technologies and their impact on the probiotik effects. *Innovative Food Scient and Emerging Technologies* 27 (2015) 15 – 25
- Meyer, K. 2001. Revision of the Southeast Asian Genus *Melastoma* (Melastomaceae). *Blumea* 46 (2001) 351 – 398.
- Nagashima, A.I., Pansiera, P.E., Baracat, M.M., Gomez, R.J.H. 2013. Developmnet of effervescent product, in powder and tablet form, supplemented with *Lactobacillus acidophilus* and *Saccaromyces boulardii*. *Food Science and Technology*. Campinas, 33(4):605 – 611, Oct. – Des. 2013. ISSN 0101-2061.
- Nedovic, V., Kalusevic, A., Manojlovic, V., Levic, S., Bugarski, B. 2011. An Overview of Encapsulation Tekchnologies for Congress on Engineering and Food (ICEF11). *Procedia Food Science* (2011) 1806-1815.
- Nisa, F. C., Kusnadi, J., Chrisnasari, R. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa Sebagai Krioprotektan). *Jurnal Tekologi Pertanian*, Vol. 9 No. 1 (April 2008) Hal. 40 – 51.
- Nugraheni, M. 2012. Peranan Makanan Bagi Manusia. Jurusan PTBB, FT Universitas Negeri Yogyakarta.

- Nurdiana, S., Marziana. 2013. Wound healing activities of *Melastoma malabathricum* leaves extract in Sprague dawley rats. Int. J. Pharm. Sci. Rev. Res., 20(2), May – Jun 2013; 20 – 23. ISSN 0976-044X.
- Nuryati, S. 2010. Aktivitas antioksidan dan daya terima minuman probiotik kedelai hitam dengan jenis mikroba yang berbeda. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Onayanti, N., Budji, R. G., Sartini. 2015. Uji Viabilitas Probiotik Asal Saluran Pencernaan Itik Pedaging *Anas domestica* yang Dienkapsulasi dengan Metode Cross Link. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ozyurt, V. H., Otles, S. 2014. Properties of Probiotics and Encapsulated Probiotics in Food. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 13(4). pISSN 1644-0730. eISSN 1889-9594.
- Palupi, N. S. 2013. Pangan Fungsional dalam Pola Konsumsi Pangan untuk Hidup Sehat, Aktif, dan Produktif. Kegiatan Apresiasi Pengembangan Pola Konsumsi Pangan , Bogor, 21-23 Maret 2013.
- Pan, T. M, Chiu, C. H., Guu, Y. K. 2002. Characterization of Lactobacillus isolates from pickled vegetables for use as dietary or pickle adjuncts. Foods & Food Ingred J Jpn 206:45–51
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional.
- Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.
- Picot, A., Lacroix, C. 2004. Encapsulation of bifidobacteria in whey protein based microcapsules and survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *International Dairy Journal* 14: 505 – 515.
- Pourmorad, F., S. J. Hosseinimehr dan N. Shahabimajd. 2006. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal of Biotechnology* 5 (11): 1142-1145.
- Prado, F. C., Parada , J. L., Pandey, A., and Soccol, C. R. 2008. Trends in non-dairy probiotic beverages. *Food Res. Int.* 41: 111-123.
- Prastiyo, A., Saifullah, T.N., Suprpto. 2013. Optimasi Kombinasi Matriks Hidroksipropil Metilselulosa dan Natrium Alginat untuk Formula Tablet Kaptopril Lepas Lambat Sistem Floating. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pribadi, Y. S., Sukatiningsih, Sari, P. 2014. Formulasi Tablet *Effervescent* Berbahan Baku Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah

Salam (*Sygygiumpolyanthum* [Wight.] Walp). Berkala Ilmiah Pertanian Vol. 1 No. 4, hlm 86 – 89.

- Puspawati, N. N., Nuraida, L., Adawiyah, D.R. 2010. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Air Susu Ibu pada Proses Pengeringan Beku. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXI No. 1 Th. 2010 Hal. 59 sd 65.
- Putri, D. D., Nurmagustina, D.E., Chandra, A.A. 2014. Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah dan Ungu sebagai Kandidat Feed Additive Alami pada Broiler. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vo. 14 (3): 173 – 180. ISSN 1410-5020
- Rahma, E. 2015. Penentuan Koefisien Fenol Pembersih Lantai yang Mengandung *Pine Oil* 2,5% Terhadap Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. Laporan Penelitian. Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya dalam Sistem Biologis. Jurnal Belian Vol. 9 No. 2 Sep 2010 : 196 – 202.
- Rienoviar. 2011. Minuman *Effervescent*. Pelatihan Teknis Pembuatan Tablet *Effervescent*. Balai Besar Industri Agro. Badan Pengkajian Kebijakan Iklim Mutu Industri. Kementerian Perindustrian.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, penyelamat sel-sel tubuh manusia. BioTrends/Vol.4/No.1/Tahun 2009
- Rokka, S., & Rantamaki, P. 2010. Protecting probioti bacteria by microencapsulation : Challenges for industrial application. European Food Research and Technology.
- Rosyidah, E. 2013. Isolasi Bakteri Asam Laktat dan Selulolitik serta Aplikasinya untuk Meningkatkan Kualitas Tepung Jagung. Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Rizqiati, H., Jenie, B. S. L., Nurhidayat, N., dan Nurwitri, C. C. 2009. Karakteristik mikrokapsul probiotik *Lactobacillus plantarum* yang dienkapsulasi dengan susu skim dan gum arab. Jurnal Indonesia Trop. Anim. Agric. 34 [2] June 2009.
- Safitri, R. 2010. Isolasi, dan Karakterisasi Morfologi Koloni dan Sel Lactabciillus dan Bifidobacterium. Probiotik. Widya Padjadjaran.
- Sanguansri, L., Augustin, M. A. 2010. Microencapsulation in functional food product development. Functional Food Product Development. Wiley-Blackwell. A John Wiley & Son Ltd, Publication.

- Semyonov, D., Ramon, O., Kaplun, Z., Levin-Brener, L., Gurevich, N., Shimoni, E. 2009. Microencapsulation of *Lactobacillus paracasei* by spray freeze drying. Food Research International 43 (2010) 193–202. doi:10.1016/j.foodres. 2009.09.028
- Samin, A.A., Bialangi, N., Salimi, Y. K. 2013. Penentuan Kandungan Fenolik Total dan Aktivitas Antioksidan dari Rambut Jagung (*Zea mays* L) yang Tumbuh di Gorontalo. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA, Universitas Negeri Gorontalo.
- Sarmiento, B., Ribeiro, A., Veiga, F., Sampaio, P., Neufeld, R., dan Ferreira, D. 2007. Alginat/chitosan Nanoparticles are Effective for Oral Insulin Delivery. *Pharmaceutical Res* 24: 2198 – 2206.
- Sharah, A., Karnila, R., Desmelati. 2015. Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Ikan Peda Kembung (*Rastrelliger* sp.). JOM 2015.
- Safitri, R. Isolasi dan Karakterisasi Morfologi Koloni dan Sel *Lactobacillus* dan *Bifidobacterium*. Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis, Editor. Widya Padjajaran.
- Sari, D. N. 2014. Pembuatan tablet *effervescent* dari ekstrak daun kacang tujuh jurai (*Phaseolus lunatus*, L.). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, E. 2014. Karakterisasi Matrik Mikrokapsul Hasil Campuran Maltodekstrin dan Sodium Kaseinat dengan Berbagai Perbandingan Melalui Proses Pengeringan Semprot. <http://bbppbatu.info/?option=com.content&view=article&id=281>. Diakses pada 18 Februari 2014.
- See, K. S. 2008. Establishment of cell suspension culture of *Melastoma malabathricum* L. for the production of anthocyanin, Ph.D. thesis, Universiti Sains Malaysia, Pulau Pinang, Malaysia.
- Seveline. 2005. Pengembangan Produk Probiotik dari Isolat Klinis Bakteri Asam Laktat dengan Menggunakan Teknik Pengeringan Semprot dan Pengeringan Beku. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Singleton, V. L., and Rossi, J. A. Jr. 1965. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. Amer. J. Enol. Viticult. 16 : 144 – 58.

- Subaryono. 2010. Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya. Squalen, Vol. 5 No. 1, Mei 2010.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sujaya, I. N., Y. Ramona, N.P. Widarini, N.P. Suariani, N.M.U. Dwipayanti, K.A. Nocianitri dan N.W. Nursini. 2008. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat dari Susu Kuda Sumbawa. J. Vet. 9 (2) : 52 – 59.
- Sumatera Barat Dalam Angka. Badan Pusat Statistik. 2015.
- Sunaryanto, R., Bambang, M. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. Jurnal Sain dan Teknologi Indonesia Vo. 14 No. 3 Hal 228 – 233.
- Suarni dan Yasin. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung
- Sultana, K, G., Godward, Reynolds, N., Arumugaswamy, Peiris, P., and Kailasapathy, K. 2000. Encapsulation of Probiotics Bacteria with Alginat – Starch and Evaluation of Survival in Simulated Gastro Intestinal Condition and in Yoghurt. Int. J. Food Microbiology. 62 : 47 – 55.
- Surono, I. S., Sishigaki, T., Endaryanto, A. P. 2008. Indonesia Biodiversity from Microes to Herbal aas Potential Functional Foods. J of Agriculture Shinshu University. 44(1):23-27
- Susanti, D., Sirat, H. M., Ahmad, F., Ali, R. M. 2008. Bioactive Constituents from the Leaves of *Melastoma malabatricum* K. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 5 No. 1 2008.
- Suteky, T dan Dwatmadji. 2011. Anthelmintic activity of *Melastoma malabathricum* extract on haemonchus contortus activity in vitro. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research. Vol.4 Suppl 1.
- Sloan, A. E. 2002. The top 10 functional food trends the next generation. FoodTechnology, 56(4):32.
- Takashi, M and Takayumi S, (1997), *Antioxidant Activities of Natural Compound Found in Plants*. J. Agric. Food. Chem. 45. 1819-1822
- Thalib, A., Haryanto, B., Kuswandi, Hamid, H., dan Mulyani. 2010. Teknik Penyiapan Sediaan Mikroba Anaerobik: Bakteri Selulolitik Batang. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. Vol.6 No.3.

- Triana, E., Yulianto, E., dan Nurhidayat, N. 2006. Uji Viabilitas *Lactobacillus* sp. Mar 8 Terenkaapsulasi. Biodiversitas. Volume 7, Nomor 2. 114 – 117.
- Triyem. 2010. Aktivitas Antioksidan Dari Kulit Batang Manggis Hutan (*Garcinia cf. banana* Miq). Tesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Program Magister Ilmu Kimia Universitas Indonesia.
- Ukieyanna, E., Suryani, Roswiem, A. P. 2012. Aktivitas antioksidan kadar fenolik dan flavonoid total tumbuhan suruhan. Skripsi. Bogor. Departemen Biokimia Isntitut Pertanian Bogor.
- Umam, M. F., Utami, R., Widowati, E. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa paradisiacal forma typical*) dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 1 No. 1. ISSN:2302-0733.
- Umemura, T., Kodama, Y., Hioki, K., Inoue, T., Nomura, T., Kurokawa, Y. 2001. Butylhydroxytoluene (BHT) Increases Susceptibility of Transgenic rasH2 Mice to Lung Carcinogenesis, *J Cancer Res Clin Oncol*, 127(10): 583-590
- Usmiati, S. dan Setiyanto, H. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. Hlm 406 – 414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3 – 4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Usmiati, S., Broto, W., Setiyanto, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. JITV Vol. 16 No. 2 Th. 2011 Hal 141 – 153.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Funfsional Probiotik Asli Sumatera Barat. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 32 No. 1 Maret 2013 : 20 – 29.
- Varnam A. H., Sutherland, J. P. 1994. *Milk and Milk Product*. London: Chapman and Hall.
- Widodo, S., dan Wahyuni, E. 2003. Bioenkapsulasi probiotik (*Lactobacillus casei*) dengan pollard dan tepung terigu serta pengaruhnya terhadap viabilitas dan laju pengasaman. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 14(2): 98 – 105.
- Widowati, E., Andriani, M. A. M., Kusumaningrum, A. P. 2011. Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas antioksidan yoghurt tempe dengan variasi substrat. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian UNS Surakarta.

Wikantyasning, E. D. R., Nurwaini, S., Wilisa, O. Y., Mohandani, I. P. 2009. Formulasi Tablet *Effervescent* Ekstrak Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata* (Burm f.) Ness) dan Daun Dewandaru (*Eugenia uniflora* Linn.) : Uji Sifat Fisik dan Respon Rasa. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol. 10, No.1, Juni 2009. ISSN 1411 – 4283.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta : Kanisius.

Yudhawan, I. 2014. Kajian Pendahuluan Identitas Simplisia dan Parameter Standar Mutu Ekstrak Etanolik Biji Mahoni (*Swietenia mahagoni* (L.) Jacq.) yang Berasal dari Kabupaten Ponorogo. Skripsi Fakultas Farmasi UGM. Yogyakarta.

Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13 No. 2, September 2008 Hal. 108 – 116.

Zakaria, Z. A., Rofiee, M. S., Mohamed, A. M., The, L. K., Salleh, M. Z. 2011. In Vitro Antiproliferative and Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of the Extracts of *Melastoma malabatricum* Leaves. Journal Acupunct Meridian Stud. 201; 4(4):248e 256.

Zubaidah, E., Saparianti, E., Hindrawan, J. 2012. Studi aktivitas antioksidan pada bekatul dan susu skim terfermentasi probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vo. 13 No. 2 Agustus 2012.

